

奥州牛と野菜の和風パスタ



【材料】

奥州牛（もも、肩ロースなどの薄切り）・・・40g
タマネギ・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
きのこ類・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
にんにく・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
オリーブオイル or サラダ油・・・・・・・・・・30g
ホウレン草・・・・・・・・・・・・・・・・・・適宜
パスタ・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
だし汁（水+ほんだしでも OK）・・・・・・・・100 cc
塩、胡椒（ブラックペッパー）・・・・・・・・適宜
醤油、バター・・・・・・・・・・・・・・・・適宜
大根おろし、万能ネギ・・・・・・・・・・適宜
お好みで大葉、柚子胡椒など

【作り方】

1. フライパンにオリーブオイル or サラダ油とにんにくのみじん切りを入れ、香りが出る程度まで温める（焦げないように）。
2. 奥州牛を入れ、軽く炒めたら、玉葱のスライス、きのこを加えてしんなりするまで炒める。
3. しんなりしたらだし汁を加えて弱火で3分の2くらいまで煮詰める。
4. 煮詰まったら塩、胡椒を加え、ホウレン草も加える。
5. パスタが茹で上がったら、パスタを加え、醤油と少量のバターで味を整える。
6. 仕上げに大根おろし（お好みで刻み大葉や柚子胡椒混ぜても）を乗せ、万能ねぎを散らして完成。